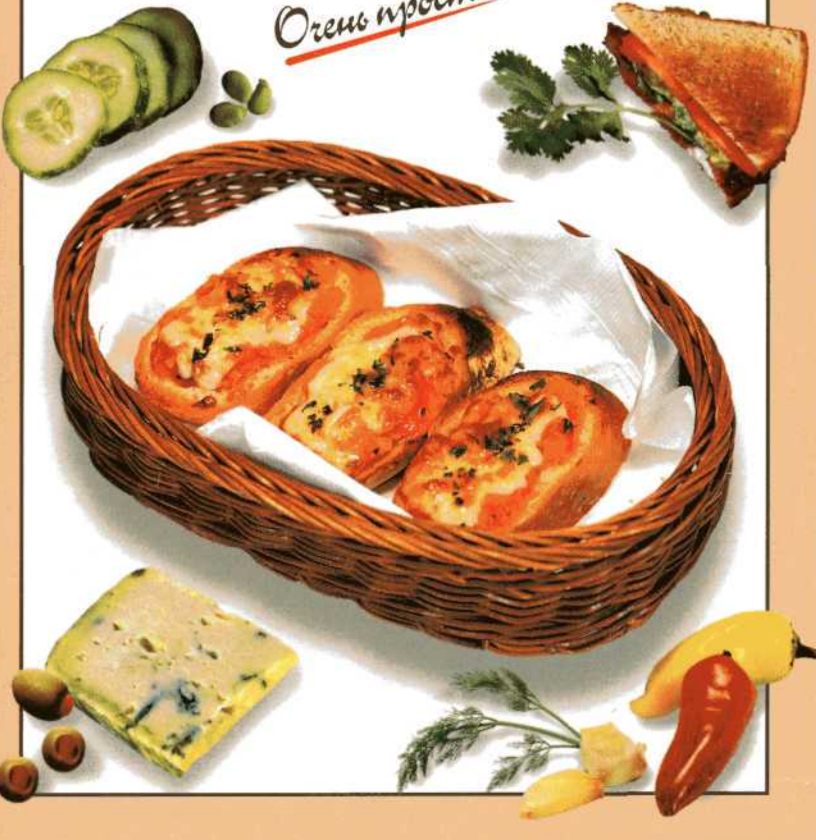
100
лучших рецептов
БУТЕРБРОДОВ

Очень просто!



ББК 36.997
С 81

Составитель *И. В. Козлова*

С 81 100 лучших рецептов бутербродов / Сост. И.В. Козлова. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Бутерброды — универсальная, а главное, очень быстрая в приготовлении пища. Мы готовим бутерброды на завтрак или на работу, когда ждем гостей, готовим вечеринку или когда собираемся на пикник. В нашей книге собраны рецепты лучших бутербродов с мясом, рыбой, овощами, грибами, сыром и другими продуктами. Проявите немного фантазии — и красивая аппетитная закуска порадует ваших домочадцев и гостей. Удачи!

ISBN 978-5-699-04134-3

Предисловие

Бутерброды – это не только простая, но и сытная еда, которая неоднократно выручала очень многих из нас, когда мы спешили или были очень заняты. Бутерброды можно подавать как самостоятельное блюдо и как «дополнение» к супу, кофе, чаю, а также в виде красивой закуски. Кроме того, когда вы ожидаете много гостей, а времени на то, чтобы накрыть праздничный стол, катастрофически не хватает, с помощью разнообразных бутербродов можно устроить прекрасный фуршетный стол.

Для приготовления бутербродов используются различные масляные смеси, массы, паштеты, а также тонко нарезанные мясные продукты, сыр, рыба, овощи и т. д.

Красивые бутерброды вызывают аппетит у взрослых и детей. Причем они помогают обмануть малышей: те охотно съедят даже те продукты, которые не очень любят, если придать бутербродам форму кораблика, разноцветного шарика или кубика, украсить их фигурными кусочками овощей и фруктов.

На стол подают только свежеприготовленные бутерброды. Если их нужно много, то уже готовые бутерброды накрывают салфеткой, чтобы не обветривались, и ставят в прохладное место.

Для обыкновенных открытых бутербродов лучше брать не очень свежий хлеб, чтобы его можно было нарезать тонкими и ровными ломтями.

Продукты для бутербродов лучше подготовить непосредственно перед нарезкой хлеба. Сливочное масло надо выдержать несколько часов при комнатной тем-



пературе, тогда оно хорошо намазывается ровным слоем. Если же вы не успели его слегка размягчить, можно очень острым ножом срезать тоненькие пластинки масла и выложить их на хлеб. Сыр и мясные продукты нужно нарезать тонкими ломтиками или измельчать (рубить ножом, пропускать через мясорубку, тереть на терке), рыбу обязательно чистить, стараясь по возможности вынуть из нее все косточки, и измельчать. Салаты, смеси, паштеты готовят заранее.

Готовые бутерброды выглядят особенно аппетитно и красиво, если украсить их веточками зелени, ломтиками овощей, кружочками сваренных вкрутую яиц, майонезом и т. д.

В этой книге вы найдете множество самых лучших рецептов приготовления бутербродов на разные случаи жизни.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ И КУРИЦЕЙ

Бутерброды с сосисками и овощным салатом

4—6 ломтей черного хлеба, 20—30 г размягченного горчичного масла или масла с хреном, 4—6 сосисок, 200 г овощного салата, рубленая зелень петрушки, 1 помидор или 1 стручок сладкого красного перца, 1 свежий огурец.

Хлеб намазать маслом. Снять кожуру с сосисок и надрезать их так, чтобы сосиска свернулась колечком. Уложить колечки на бутерброды, в середину выложить горкой салат, украсить зеленью, ломтиками помидоров, перца или неочищенного огурца. Помидор и огурец нужно предварительно вымыть и обсушить.

Бутерброды с колбасой и овощами

Несколько ломтиков хлеба, размягченное сливочное масло, 100 г вареной колбасы, 2 стручка зеленого сладкого перца, 1 помидор, зелень петрушки.

Хлеб намазать маслом. Колбасу нарезать тонкими ломтиками. Сладкий перец вымыть, обсушить,

очистить от семян и перегородок, нарезать колечками. Помидор вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Колбасу, перец и помидоры выложить на хлеб с маслом, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с колбасой и маринованным огурцом

2 ломтика хлеба, 30 г размягченного сливочного масла, 100 г вареной или варено-копченой колбасы, 1 маринованный огурец, зелень петрушки.

Хлеб намазать маслом. Колбасу нарезать тонкими ломтиками, маринованный огурец – кружочками. Петрушку вымыть и обсушить.

Колбасу положить на хлеб, сверху – кружочки огурца. Украсить бутерброд веточками петрушки.

Бутерброды «Цветы»

1 батон, 100 г размягченного сливочного масла, 200 г вареной колбасы, 2 сваренных вкрутую яйца, 40 г зеленого лука, 25 г сметаны, 1 свежий или соленый огурец, 1 помидор, 1 стручок сладкого перца, жир для жарки, соль по вкусу.

Батон нарезать ломтиками и намазать их маслом. Яйца крупно порубить, добавить мелко нарезанный лук, посолить и заправить сметаной. Тонкие кружочки колбасы надрезать в нескольких местах и положить на сковороду с раскаленным жиром – кружочки свернутся в «чашечку». Охладить их, наполнить подготовленной

начинкой из яиц и положить на ломтики хлеба. Украсить нарезанным соломкой свежим или соленым огурцом, полукольцами перца, кружочками помидора.

Бутерброды с колбасными «мисочками»

Несколько ломтиков хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 250 г вареной колбасы, 250 г вареной свеклы, 2 яблока, 2 ст. ложки растительного масла, тертый корень хрена, сахар, рубленая зелень петрушки, лимонная кислота, соль по вкусу.

Свеклу и яблоки очистить и натереть на крупной терке, добавить хрен, заправить солью, сахаром, лимонной кислотой, полить растительным маслом. Колбасу нарезать со шкуркой кружочками (толщиной 5 мм) и поджарить с одной стороны в сковороде с раскаленным растительным маслом, чтобы образовались «мисочки». Приготовленный салат положить в каждую колбасную «мисочку» и поставить ее на смазанный маслом хлеб. Украсить зеленью.

Бутерброды с ветчиной и маринованным огурцом

2 ломтика ржаного хлеба, 30 г размягченного сливочного масла, 100 г ветчины, 1 маринованный огурец.

Хлеб намазать маслом. Из маринованного огурца аккуратно вынуть сердцевину. Сердцевину мелко порубить, а огурец нарезать колечками. Ветчину разрезать

на два ломтика, смазать их огуречной сердцевиной, свернуть в рулеты. На рулеты надеть огуречные колечки.

Ветчинные рулеты положить на ломтики хлеба.

Бутерброды с ветчиной, овощным салатом и яйцом

4–6 ломтей хлеба, 20–30 г размягченного сливочного, ветчинного или хренного масла, 80–150 г ветчины, 100–200 г овощного салата, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 1 свежий огурец, 1 редис, 1 помидор, зелень петрушки или сельдерея.

Хлеб намазать маслом, сверху уложить горкой овощной салат, рядом – свернутые трубочкой или уложенные волнообразно ломтики ветчины, продольные четвертинки яиц, кусочки огурца и помидора. Украсить редисом, веточками петрушки или сельдерея.

Чтобы приготовить ветчинное масло, нужно размягченное сливочное масло смешать с ветчиной, пропущенной через мясорубку. Для хренного масла нужно в сливочное добавить по вкусу готовый хрен.

Бутерброды с ветчиной и зеленым салатом

Несколько ломтиков хлеба, 200 г размягченного сливочного масла, 500 г постной ветчины, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г майонеза, 1 стакан сметаны, 4 помидора, 2 пучка зеленого салата, сахар, соль по вкусу.

Ветчину нарезать кубиками и заправить майонезом. Для остроты можно добавить 1 ч. ложку горчицы.

Листья салата вымыть, сложить один на другой, свернуть в рулет и нарезать сначала полосками, а затем поперек. Смешать салат со сметаной, заправить сахаром и солью.

Ломтики хлеба намазать маслом. С одной стороны выложить салат, с другой – ветчину. Салат посыпать крупно нарубленным яйцом. Между салатом и ветчиной положить кусочек помидора.

Бутерброды «Острые»

Несколько ломтиков хлеба, 100 г докторской колбасы, 100 г ветчины, 100 г варено-копченой колбасы, 50 г тертого твердого сыра, 1 яйцо, зелень, овощи (огурец, помидор и т. д.– по вкусу), черный молотый перец, соль по вкусу.

Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку, смешать со взбитым яйцом, тертым сыром, перцем и солью, тщательно перемешать. Получившейся массой намазать ломтики хлеба этой массой.

Украсить зеленью и фигурными кусочками овощей.

Бутерброды с паштетом из ветчины и вареного или копченого языка

4 ломтика пшеничного хлеба, 80 г ветчины, 80 г вареного или копченого языка, 60 г размягченного сливочного масла, 1 лимон, несколько капель лукового сока, черный или красный молотый перец по вкусу.

Ветчину и язык пропустить через мясорубку или мелко нарубить, добавить масло (примерно половину

указанной нормы), лимонный сок, красный или черный перец и сок лука. Смесь хорошо растереть. Ломтики хлеба смазать сначала маслом, а затем получившейся смесью.

Бутерброды с бужениной

Несколько ломтиков хлеба, размягченное сливочное масло, буженина из телятины или свинины, огурцы, помидоры, зеленый лук.

Хлеб намазать маслом. Буженину нарезать тонкими ломтиками, положить их на хлеб.

Украсить кружками помидоров, фигурно нарезанными кусочками огурцов, зеленым луком. По желанию, лук можно нарезать длинными косыми кусочками (примерно 5 см) и расщепить их с одного конца: кончики лукового пера красиво загнутся.

Бутерброды с окороком

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 100 г окорока или копченого филе, горчица, острый соус, хрен с уксусом по вкусу.

Окорок или копченое филе нарезать ровными ломтиками и уложить их на хлеб. Отдельно подать горчицу, соус или хрен.

Этот же бутерброд можно сделать несколько иначе. Хлеб сначала смазать тонким слоем горчицы, соуса

или хрена, а на этот слой выложить тонкие ломтики окорока.

Бутерброды «Зимние»

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 100 г буженины, 1 сваренное вкрутую яйцо, 80 г соленых огурцов, 50 г майонеза, горчица, зелень петрушки или укропа.

Хлеб смазать тонким слоем горчицы. Буженину нарезать тонкими ломтиками, яйцо – кружочками, огурец – овалами. На хлеб положить ломтик буженины, сверху – кружочки яйца и кусочки огурца, веточку петрушки. Полить майонезом.

Бутерброды с паштетом и черносливом

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 40 г размягченного сливочного масла, 120 г мясного паштета, 40 г чернослива.

Чернослив вымыть, отварить, остудить, очистить от косточек и разрезать пополам. Хлеб намазать маслом, сверху выложить слой паштета. Готовые бутерброды украсить половинками вареного чернослива.

Бутерброды с корейкой и малосольным огурцом

Несколько ломтиков хлеба, 100 г размягченного сливочного масла, 300 г вареной или варено-копченой

корейки, 1 малосольный огурец, 1 помидор, 1 ч. ложка горчицы, зелень петрушки.

Хлеб намазать маслом, смешанным с горчицей. Корейку нарезать тонкими ломтиками, огурец – брусочками, помидор – кружочками. На каждый ломтик корейки положить несколько брусочков огурца, свернуть его рулетом, положить на хлеб. Украсить кружочками помидора и петрушкой.

Бутерброды со шпиком

1 ломтик ржаного хлеба, 10 г размягченного горчичного масла (или 20 г яичного масла), 50–60 г копченого шпика, 1 ч. ложка тертого корня хрена.

Хлеб смазать горчичным или яичным маслом, сверху положить тонкие ломтики копченого шпика и тертый хрен.

Чтобы приготовить горчичное масло, нужно размягченное сливочное масло смешать с готовой горчицей (пропорции – по вкусу). Для яичного масла размятые желтки от яйца, сваренного вкрутую, нужно смешать с размягченным сливочным маслом.

Бутерброды с вареным мясным фаршем

6 ломтиков хлеба, 1 стакан овощного салата, 0,75 стакана размолотого вареного мяса, 1 соленый огурец, 1 помидор, рубленая зелень петрушки.

Уложить на хлеб толстый слой овощного салата, сверху – фарш, дольки огурца, помидора, зелень.

Для приготовления фарша можно использовать как сырое, так и вареное мясо. Если варить мясо не куском, а в фарше, его нужно положить в марлевый мешочек: так проще вынимать фарш из бульона.

Бутерброды с мясным фаршем и мускатным орехом

Несколько ломтиков хлеба, 300 г размолотого вареного мяса или вареного фарша, 1 луковица, 1 яйцо, тертый мускатный орех, рубленая зелень петрушки, 1 помидор, тертый твердый сыр, соль по вкусу.

В фарш добавить мелко нарезанный лук, яйцо, мускатный орех, тщательно перемешать. Массу выложить на ломтики хлеба, украсить кружочками помидора и зеленью, посыпать сыром.

Для этого бутерброда можно использовать как вареное, так и сырое яйцо. Если яйцо вареное, его нужно мелко порубить или натереть на терке.

Бутерброды с мясным паштетом

1 городской батон.

Для паштета: 500 г мякоти говядины, 400 г сырого сала, 250 г свинины без костей, 250 г свиной печени, 2 небольшие луковицы, 3 яйца, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч. ложки душистого молотого перца, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

Говядину, свинину, сало, печень, лук дважды пропустить через мясорубку, добавить яйца, черный и

душистый перец, мускатный орех и тщательно вымесить. Получившуюся массу выложить в смазанную жиром форму для кекса и выпекать в умеренно горячей духовке на водяной бане около 20 мин. Затем выложить на тарелку и остудить.

Батон нарезать тонкими ломтиками и положить на них толстый слой паштета.

Бутерброды с мясом

Несколько ломтиков хлеба, 100 г размягченного сливочного масла, 200 г измельченной отварной говядины, 2 ст. ложки горчицы, маринованные овощи, черный молотый перец, соль по вкусу.

Масло взбить, добавить мясо, горчицу, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Получившейся массой намазать ломтики хлеба. Готовые бутерброды украсить произвольно нарезанными маринованными овощами.

Бутерброды с вареным мясом и овощным салатом

Несколько ломтиков хлеба, 25 г размягченного сливочного масла, 100 г овощного салата, 120 г вареной говядины, свинины или баранины, столовая горчица по вкусу.

Для салата: 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 свежий огурец, 1 небольшое яблоко, зеленый лук, консервированный зеленый горошек, майонез.

Приготовить салат. Для этого картофель, морковь и корень петрушки вымыть, отварить в кожуре, осту-

дить, очистить, нарезать маленькими кубиками. Огурец вымыть, обсушить, мелко нарезать. Зеленый лук вымыть, обсушить, измельчить. Яблоко вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Все ингредиенты соединить, добавить зеленый горошек, майонез и тщательно перемешать.

На середину каждого ломтика хлеба положить салат, по обеим сторонам от него разместить свернутые кулечками ломтики мяса. Украсить маслом с горчицей и овощами, входящими в состав салата.

Бутерброды с мясом, свеклой и брусникой

4—6 ломтиков ржаного хлеба, 25 г размягченного масла (горчичного или томатного), 4—6 ломтиков отварного или жареного мяса, 1 вареная свекла, 1 яблоко, 4—5 маринованных или свежих слив, 1 ст. ложка свежей брусники.

Хлеб намазать маслом, полностью накрыть ломтиком мяса. Вареную свеклу натереть на мелкой терке, добавить сырое тертое яблоко и перемешать. Получившуюся смесь горкой уложить на мясо, рядом положить кусочки сливы и вымоченную в сахарном растворе бруснику.

Бутерброды с запеченным мясом

Несколько ломтиков хлеба, 350 г мяса (желательно смеси телятины со свининой), 65 г шпика или жира, 1—2 луковицы, 2 ст. ложки сушеных грибов или 50 г свежих шампиньонов, 250 мл мясного бульона, 2 ст. ложки томатной пасты, 30 г размягченного сливочного масла,

1 яйцо, 250 г творога, молоко, красный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать мелкими кубиками, заправить солью и перцем. В форме для запекания растопить мелко нарезанный шпик, поджарить в нем измельченный лук. Положить мясо, через 15 мин – размоченные сушеные грибы или ломтики шампиньонов, залить размешанной в горячем бульоне томатной пастой и тушить до готовности мяса. Взбить масло с солью, перемешать с яйцом и творогом, добавив одновременно молоко. Залить этой смесью мясо и запекать в разогретой духовке в течение 40–50 мин. Запеченное мясо остудить и нанести толстым слоем на ломтики хлеба.

Бутерброды с тушеным говяжьим филе и яблоками

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 100 г говяжьего филе, 2 яблока, 30 г сливочного масла, тертый корень хрена, сметана или майонез, зелень петрушки, соль по вкусу.

Филе нарезать кубиками, потушить в небольшом количестве воды, остудить. Добавить измельченные яблоки, хрен, майонез или сметану, посолить, перемешать. Выложить на смазанные маслом ломтики хлеба. Украсить петрушкой.

Бутерброды с бифштексом и яйцом

4 ломтика хлеба, 25 г сливочного масла, 4 порционных куска говядины (вырезки), 2 небольшие луковицы, 4 яйца, пшеничная мука, жир для жарки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо вымыть, слегка отбить, посолить, запанировать в муке. Бифштексы обжарить в течение 2–3 мин в сковороде с разогретым жиром так, чтобы снаружи образовалась поджаристая корочка, а внутри мясо оставалось розовым. Лук нарезать колечками и тоже обжарить. Одновременно приготовить четыре яичницы-глазуньи (каждую из одного яйца).

На хлеб уложить бифштекс, на него – яичницу и обжаренный лук.

Бутерброды с заливным

Несколько ломтиков хлеба, 100 г отварной телятины, 100 г отварного языка, 1 яйцо, 10 г желатина, 1 вареная морковь, зелень петрушки, майонез.

Телятину и язык нарезать ломтиками по размеру кусков хлеба, залить подготовленным желатином и охладить. Заливное положить на хлеб, оформить фигурками из моркови и яйца, полить майонезом, сверху положить веточку петрушки.

Желатин замочить в холодной воде. Когда он набухнет, поставить на огонь, разогреть (не кипятить!) и процедить.

Бутерброды со студнем

4–6 ломтиков черного хлеба, 20–30 г размягченного сливочного масла, 400 г студня, 1 луковица или рубленый зеленый лук, 2–3 помидора, 2 ст. ложки тертого корня хрена, листья салата или зелень петрушки, уксус по вкусу.



Хлеб намазать маслом. На каждый ломтик уложить тонкий кусочек твердого студня, сверху – зеленый или тертый репчатый лук, сбрызнуть уксусом, положить половинки помидоров. Тертый хрен смешать со сметаной и получившейся смесью аккуратно смазать бутерброд сверху.

Бутерброды с отварным языком и хреном

Несколько ломтиков хлеба, размягченное сливочное масло, копченый свиной язык, тертый корень хрена.

Небольшой копченый свиной язык отварить в течение 2,5–3 ч, охладить, снять с него кожу и нарезать тонкими ломтиками.

Хлеб намазать маслом, уложить на него язык и посыпать хреном. Из кондитерского мешочка выдавить на бутерброд масло в виде розочек.

Бутерброды с языком и творогом

Несколько ломтиков хлеба, 300 г размягченного сливочного масла, 600 г вареного языка, 500 г творога, 6 желтков сваренных вкрутую яиц, зелень петрушки, уксус, сахар, красный молотый перец, соль по вкусу.

Растереть масло и творог, посолить, поперчить. Хлеб намазать получившейся массой, сверху положить ломтик языка. Из смеси яичного желтка, уксуса, сахара и соли скатать столько шариков, сколько получилось

бутербродов. Шарики положить на ломтики языка и украсить веточками петрушки.

Бутерброды с языком и сыром

Несколько ломтиков хлеба, размягченное сливочное масло, отварной копченый язык, тертый твердый сыр, желтки сваренных вкрутую яиц, соль по вкусу.

Сыр с маслом соединить, перемешать и получившейся смесью намазать ломтики хлеба. Положить на каждый по ломтику языка.

Яичные желтки очень аккуратно разрезать пополам и украсить половинками готовые бутерброды.

Бутерброды с гусиной печенью

Несколько ломтей хлеба, размягченное сливочное масло, 200–300 г гусиной печени, гусиный жир, зеленый салат или лук, помидоры, огурцы, желатин, соль по вкусу

Гусиную печень вымачивать 2 ч в холодной воде, затем варить в течение 15 мин. Готовность печени проверить иглой: если в месте прокола не появляется красный сок, значит, она готова. Сваренную печень уложить в небольшую посуду, залить кипящим жиром, слегка посолить и поставить в холодное место.

Остывшую печень нарезать тонкими ломтиками и уложить на намазанный маслом хлеб. Подготовленным желатином 3–4 раза смазать кусочки печени на бутербродах. Поставить бутерброды в холодное место. Перед

употреблением украсить зеленым салатом или луком, ломтиками помидора и огурца.

Желатин надо замочить в холодной воде. Когда он набухнет, подогреть (не кипятить!), а затем процедить.

Бутерброды с куриной печенью

Несколько ломтиков хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 200 г куриной печени, рубленый репчатый лук, смалец, жир для жарки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Лук поджарить отдельно со смальцем, смешать с печенью, нарезанной небольшими кусочками, и быстро обжарить ее на сковороде с раскаленным жиром. Обжаренную печень трижды пропустить через мясорубку. Масло растереть в пену, добавить охлажденную молотую печень, соль, перец и все тщательно перемешать.

Получившуюся массу положить толстым слоем на хлеб, сверху украсить маслом (чтобы вышли красивые фигурки, можно воспользоваться кондитерским мешочком).

Бутерброды по-брюссельски

4 ломтика белого хлеба, 50 г размягченного сливочного масла или маргарина, 4 ломтика вареного корня сельдерея, 4 ломтика говяжьей или куриной печени, 1 яйцо, пшеничная мука, панировочные сухари, лимонный сок, черный молотый перец, соль по вкусу.

Ломтики сельдерея обжарить в сильно разогретом масле до светло-золотистого цвета. Ломтики печени

(они должны быть такого же размера, что и ломтики сельдерея) обвалять в муке, яйце и панировочных сухарях и слегка обжарить. Приправить перцем, солью и соком лимона. На хлеб положить сельдерей, а сверху – печень.

Бутерброды с курицей и маслинами

6 ломтиков белого хлеба, 400 г вареного или жареного куриного филе, 100 г майонеза, 5 маслин, рубленая зелень петрушки.

Филе мелко нарезать и заправить майонезом.

На каждый ломтик хлеба нанести толстый слой приготовленной смеси, сверху положить разрезанные маслины, а вокруг них сделать венчик из зелени.

Бутерброды с мясом птицы и сладким перцем

Несколько ломтиков белого хлеба, размягченное сливочное масло, 200 г отварного или жареного мяса птицы, 180 г сладкого перца, 2 сваренных вкрутую яйца, маслины без косточек.

Мясо птицы нарезать небольшими кусочками (кубиками, соломкой и т. д.). Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок и нашинковать соломкой. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Хлеб намазать маслом, положить кусочки мяса птицы так, чтобы они полностью покрывали хлеб. Посередине вдоль бутерброда выложить полоски перца, по

одну сторону разместить маслины, по другую – кружочки яиц.

Бутерброды с курицей и языком

Несколько ломтей хлеба, 80 г размягченного сливочного масла, 160 г вареного или жареного мяса курицы, 80 г отварного языка, 100 г майонеза, 60 г зеленого салата.

Куриное мясо и язык нарезать ломтиками, положить на смазанный маслом хлеб, полить майонезом. Украсить листьями зеленого салата. Курицу можно мелко порубить или разобрать руками на волокна. В этом случае на хлеб надо положить язык, а сверху – измельченное куриное мясо.

Бутерброды с куриным филе

1 ломтик хлеба, рубленое филе отварной курицы, 20 г сливочного масла, 1 ч. ложка майонеза, соль по вкусу.

Хлеб намазать тонким слоем масла, сверху положить ровным слоем куриное филе, посолить, смазать майонезом.

Бутерброды «Мечта»

4 ломтика хлеба, 200 г отварного куриного мяса, 0,5 стакана тертого на крупной терке ананаса, 1 ст. ложка майонеза, 2 ст. ложки 10%-х сливок, соль по вкусу.



Майонез смешать со сливками и получившейся смесью смазать ломтики хлеба. Куриное мясо разделить на 4 куска или мелко порубить и разделить на 4 части, а затем выложить на хлеб. Готовые бутерброды посыпать тертым ананасом.

Бутерброды с куриным салатом

4–6 ломтиков белого хлеба, размягченное сливочное масло, 1 стакан измельченных вареных или консервированных яблок, 200 г куриного мяса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ст. ложка тертого корня сельдерея, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 0,5 стакана майонеза или сметаны, 1–2 ст. ложки яблочного сока, зеленый салат.

Хлеб намазать маслом. Куриное мясо и яйцо нарезать мелкими кубиками, смешать с яблоками, сельдереем, луком и майонезом или сметаной, заправленными яблочным соком.

Получившуюся массу выложить на ломтики хлеба горкой. Украсить листьями салата.

Бутерброды с курицей и авокадо

Несколько ломтиков хлеба, 1 отварная куриная грудка, 0,25 авокадо, 10 оливок, 1 ст. ложка лимонного сока, зелень базилика.

Куриную грудку мелко нарезать, добавить мелко нарезанный авокадо, измельченные оливки, заправить лимонным соком и тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить на ломтики хлеба, украсить листьями базилика.

Бутерброды «На двоих»

1 ломтик хлеба из муки грубого помола, 1 ломтик пшенично-ржаного хлеба, 40 г размягченного сливочного масла, 20 г сыра, 1 помидор, 20 г вареного окорока, 1 маринованный огурец, 150 г йогурта, 1 – 2 ст. ложки рубленого кресс-салата, 1 яблоко, черный молотый перец, соль по вкусу.

Хлеб из муки грубого помола намазать маслом, сверху положить сыр и несколько кружочков помидора.

На пшенично-ржаной хлеб положить ломтики окорока и несколько кружочков маринованного огурца. Посыпать оба бутерброда рубленым кресс-салатом. Посолить и поперчить.

Подавать с четвертинками яблока и йогуртом.

Бутерброды с горячей начинкой

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 25 г соленого сала, 25 г мелко нарезанного репчатого лука, 30 г жареного мясного фарша, 10 г томата-пюре, 10 г сладкого перца, 10 г растительного масла, мелко нарезанный лук-порей, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сало мелко нарезать, смешать с луком и припустить в сковороде с разогретым маслом. Добавить остальные продукты и жарить в течение 5–6 мин на сильном огне. Получившуюся смесь вынуть, а оставшейся жидкостью смочить ломтики хлеба. На каждый ломтик положить

одинаковое количество приготовленной начинки и посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

Бутерброды с ветчиной и яблоком

Несколько ломтиков хлеба, 200 г ветчины, 1 луковица, 1 яблоко, 2–3 ст. ложки томата-пюре, 0,5 стакана сметаны, 1 помидор или 1 стручок сладкого перца, 1 сваренное вкрутую яйцо, редис, зелень петрушки, соль по вкусу.

Ветчину, лук и яблоко пропустить через мясорубку, смешать с томатом-пюре и сметаной, посолить, перемешать. Получившейся массой намазать хлеб. Украсить дольками помидора или перца, кружочками яйца или редиса, зеленью.

Бутерброды «Доброе утро»

4 ломтика пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 8 ломтиков сыра, 4 квадратных ломтика ветчины.

Намазать хлеб маслом. Сверху положить по ломтику сыра, на него – кусочек ветчины, а на ветчину – еще один ломтик сыра. Разрезать бутерброды по диагонали и сразу подавать.

Бутерброды «Мышиная радость»

3 круглые булочки для гамбургеров, 60 г майонеза, 18 ломтиков копченой или вареной колбасы, 6 кружочков

помидора, 6 ч. ложек тертого сыра, рубленая зелень петрушки по вкусу.

Булочки разрезать пополам и смазать их майонезом. Колбасу нарезать соломкой и разложить на булочки, посыпать сыром. Кружочки помидоров надрезать до середины, края развернуть и уложить их на бутерброд. Полить майонезом и посыпать зеленью.

Бутерброды с мясным ассорти

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 100 г мясного ассорти (жареной телятины, отварного языка, ветчины), 50 г майонеза (или горчицы), рубленая зелень петрушки.

Мясное ассорти нарезать тонкими ломтиками, свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом (горчицей) и зеленью.

Бутерброды с говяжьим языком и сыром

Несколько ломтиков белого хлеба, 120 г сыра, 120 г размягченного сливочного масла, 300 г языка, 2 яйца, 60 г соленых огурцов, пшеничная мука, панировочные сухари, сливочное масло для жарки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Язык отварить до готовности, очистить от кожи, остудить, нарезать тонкими ровными ломтиками по числу бутербродов, посолить, поперчить, обвалять в муке, яйцах и сухарях, обжарить в сковороде с разогретым маслом и охладить. Намазать хлеб смесью масла и тертого сыра,

сверху положить ломтики языка и ломтики соленых огурцов.

Бутерброды «Пикантные»

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 50 г твердого сыра, 50 г отварного мяса, 60 г корнишонов, 40 г филе сельди, зелень петрушки.

Сыр, мясо, огурцы и филе сельди дважды пропустить через мясорубку. Хлеб намазать получившейся смесью и украсить веточками петрушки.

Бутерброды с корейкой, сыром, помидорами и салатом

Несколько ломтиков хлеба, 180 г швейцарского сыра, 180 г корейки, 2 помидора, 50 г зеленого салата.

Корейку разрезать на тонкие ломтики по числу бутербродов и слегка обжарить. На хлеб положить ломтики корейки, на них – ломтики сыра, сверху – ломтики помидоров и листики салата.

БУТЕРБРОДЫ С РЫБОЙ И РЫБНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Бутерброды с рыбой и каперсами

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, размягченное сливочное масло, несколько кусочков отварной кеты, семги или осетрины, каперсы, 100 г зеленого лука и петрушки, майонез, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Хорошо промытый зеленый лук и петрушку мелко порубить. В эмалированной посуде смешать приблизительно 2 части лука и 1 часть петрушки, затем добавить такое количество майонеза, чтобы лук и петрушка были хорошо связаны между собой, заправить солью, перцем и сахаром. Все хорошо перемешать.

Смазанные маслом ломтики хлеба покрыть приготовленной массой, а сверху выложить кусочки рыбы и каперсы.

Бутерброды с рыбой горячего копчения

6—8 ломтиков черного или белого хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 100 г любой копченой рыбы, маринованные овощи, горчица, красный молотый перец по вкусу.



Рыбу очистить, отделить мякоть от костей, измельчить, смешать со взбитым маслом, заправить горчицей и перцем, намазать на хлеб.

Вместо масла можно использовать маргарин или смесь майонеза с пропущенным через мясорубку салом. Вкус бутерброда будет еще пикантнее, если украсить его нарубленными маринованными овощами.

Бутерброды с морским окунем горячего копчения

Несколько ломтиков хлеба, 10 г размягченного сливочного масла, 120 г морского окуня горячего копчения.

Рыбу очистить, отделить мякоть от костей, стараясь сохранить мякоть целой, а затем разобрать ее на крупные куски по числу готовящихся бутербродов.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить ломтики рыбы. Готовые бутерброды можно украсить зеленью.

Бутерброды со скумбрией холодного копчения

4 ломтика хлеба, 40 г размягченного сливочного масла, 8 ломтиков филе скумбрии холодного копчения, 4 кружочка свежего огурца, 4 дольки помидора, 4 дольки сваренного вкрутую яйца.

Намазать хлеб маслом. На середину каждого ломтика положить небольшой кусочек огурца, сверху – ломтик рыбы, по краям бутербродов разместить дольки помидора и яйца.

Для украшения можно использовать любую зелень, целую или измельченную.

Бутерброды с семгой холодного копчения

4 ломтика хлеба, размягченное сливочное масло, 4 ломтика семги.

Хлеб намазать маслом, а сверху положить тонкие ломтики семги. Готовые бутерброды украсить фигурками из масла (выдавить его из кондитерского мешочка).

Бутерброды с килькой и яйцом

4 ломтика ржаного хлеба, 100 г кильки пряного посола, 1 сваренное вкрутую яйцо, размягченное сливочное масло, рубленый зеленый лук.

Кильку очистить (удалить внутренности и хребет). Хлеб смазать маслом, сверху положить нарезанное кружочками яйцо и накрыть очищенной килькой. Украсить луком.

Бутерброды с кильками и картофелем

8 ломтиков хлеба, 75 г размягченного сливочного масла, 12 килек, 4 ч. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 сваренный в мундире клубень картофеля, 0,5 сваренного вкрутую яйца, 2 ч. ложки майонеза.



Картофель очистить и нарезать круглыми ломтиками. Кильку очистить (удалить внутренности и хребты). Ломтики хлеба намазать маслом, выложить на них ломтики картофеля, сверху положить филе кильки, свернутое колечками.

Середину колечек заполнить луком, смешанным с майонезом. Сбоку положить небольшие ломтики или тонкие кружочки яйца.

Бутерброды с сельдью и яблоками

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 80 г размягченного сливочного масла, 80 г филе малосольной сельди, 40 г консервированных яблок.

Сельдь мелко порубить острым ножом или пропустить через мясорубку. Хлеб намазать маслом, положить сверху рубленую сельдь.

Готовые бутерброды украсить ломтиками яблок.

Эти же бутерброды можно приготовить несколько иначе: рубленую сельдь смешать со сливочным маслом и получившейся смесью намазать хлеб.

Бутерброды с селедочным салатом

Несколько ломтиков хлеба, размягченное сливочное масло, 2 небольшие сельди слабой соли, 4–5 отварных клубней картофеля, 100 г растительного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, горчица, сахарная пудра, 2 ст. ложки густой сметаны, зеленый салат или лук, соль по вкусу.

Картофель очистить и нарезать маленькими кубиками. С сельди снять филе, тщательно удалив все кости, и нарезать его кубиками или порубить острым ножом. Яйцо измельчить. Соединить картофель, сельдь и яйцо, заправить горчицей, сметаной, посолить, добавить немного сахарной пудры.

Хлеб намазать сливочным маслом, сверху положить бугорками картофельно-селедочный салат. Бутерброд украсить зеленым салатом или луком.

Бутерброды с сельдью и маслинами

Несколько ломтиков хлеба, 160 г размягченного сливочного масла, 80 г малосольной сельди, 80 г маслин, 1 небольшой лимон.

Половину указанной нормы масла, маслины, вымоченную и очищенную от кожи и костей сельдь пропустить через мясорубку. Получившийся фарш поставить на 20–30 мин в холодильник.

Ломтики хлеба намазать тонким слоем фарша. Каждый бутерброд украсить кружочком лимона и розочкой из масла.

Бутерброды с картофелем, сельдью и луком

4–6 ломтиков ржаного хлеба, 20–30 г масла (горчичного, яичного или хренного), 100–120 г филе сельди слабой соли, 4–5 вареных клубней картофеля, 1 луковица, 1 сладкий перец или 1 помидор, рубленая зелень петрушки и укропа, сметана по вкусу.

Картофель очистить и нарезать кружочками. Филе сельди нарезать тонкими полосками, репчатый лук – тонкими колечками (или мелко порубить), помидор – кружками, сладкий перец – соломкой.

На хлеб нанести толстый слой масла, сверху положить кусочки картофеля, на них (поперечными рядами) – полоски сельди, а сверху – репчатый лук. Полить сметаной, украсить зеленью, перцем или помидорами.

Сметану можно заменить майонезом или не использовать вовсе.

Горчичное масло – это смесь размягченного сливочного масла и горчицы, яичное – масла и желтков яйца, сваренного вкрутую, хренное – масла и готового хрена. Во всех случаях пропорции – по вкусу.

Бутерброды с анчоусами или лососем

Несколько ломтиков хлеба, 100 г размягченного сливочного масла, 50 г анчоусов или лосося, 1 лимон.

Анчоусы очистить от костей и измельчить (филе лосося мелко порубить острым ножом). Взбить масло, добавить анчоусы или филе лосося, заправить лимонным соком и перемешать. Получившейся массой намазать хлеб. Готовые бутерброды украсить ломтиками или кружочками лимона.

Бутерброды с сельдью и тертым сыром

Несколько ломтиков хлеба, 30 г размягченного сливочного масла, 2 малосольные сельди, 0,3 городского батона без корки, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 антоновское



яблоко, 1–2 луковицы, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки уксуса, 50 г тертого сыра, сахар, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сельдь вымочить в холодной воде или молоке, очистить от кожи и костей. Получившееся филе порубить вместе с луком и яйцами. Добавить черствый городской батон, предварительно замоченный в уксусе, натертое яблоко, растительное масло, соль по вкусу, сахар, перец. Все тщательно перемешать.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить горкой рубленую сельдь и посыпать все тертым сыром.

Бутерброды с рыбными консервами и розочками из масла

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 20 г размягченного сливочного масла, 100 г рыбных консервов.

На хлеб положить по диагонали рыбные консервы так, чтобы они закрывали всю поверхность хлеба. Украсить розочками из масла.

Консервы можно размять вилкой, а получившуюся массу выложить на хлеб ровным слоем.

Бутерброды из лососевых рыб с лимоном и черной икрой

Несколько ломтиков белого хлеба, 30 г размягченного сливочного масла, 100 г соленой лососины, 1 лимон, 1 луковица, черная икра для украшения.

Лосось нарезать тонкими ломтиками по числу бутербродов. Репчатый лук нарезать очень тонкими колечками, лимон – кружочками. Затем каждый кружок разрезать пополам.

Хлеб намазать маслом, положить сверху ломтики лососины, свернутые рулетиками или фунтиками. Украсить веерочками из ломтиков лимона, кольцами лука и черной икрой.

Бутерброды с зернистой икрой, яйцом и лимоном

1 ломтик хлеба, размягченное сливочное масло, зернистая икра, 0,5 сваренного вкрутую яйца, рубленый зеленый лук, 1 ломтик лимона.

Хлеб намазать маслом. На одну половинку ломтика (можно и по диагонали) положить зернистую икру, а на вторую – мелко нарубленное яйцо. Бутерброд украсить зеленым луком и ломтиком лимона.

Лимон можно не класть, а просто сбрызнуть бутерброд лимонным соком.

Бутерброды со шпротами и зеленым салатом

Несколько ломтиков хлеба, 60 г размягченного сливочного масла или майонеза, 1 банка шпрот, 1 небольшой лимон, зеленый салат.

Хлеб намазать маслом или майонезом, сверху положить листики салата (если они очень крупные, их нужно предварительно нарезать тонкими полосками), шпро-

ты (по 2–3 рыбки). Украсить ломтиками лимона. Лимон можно не класть, а лишь сбрызнуть бутерброд лимонным соком.

Бутерброды с красной рыбой и зеленым луком

Несколько ломтиков белого хлеба, 1 банка консервированной горбуши или лосося, 2 маринованных красных перца, рубленый зеленый лук, майонез.

Из рыбы удалить хребты и крупные кости, мясо размять вилкой, смешать с майонезом и выложить на ломтики хлеба.

Готовые бутерброды украсить полосками перца и луком.

Бутерброды с креветками

Несколько ломтиков хлеба, размягченное сливочное масло, 1 банка консервированных креветок, лимонный сок, зелень петрушки.

Хлеб намазать маслом, уложить на него сбрызнутые лимонным соком креветки, украсить веточками петрушки.

Бутерброды с копченой килькой и солеными грибами

Несколько ломтиков хлеба, 30 г размягченного сливочного масла, 60 г килек, 120 г соленых грибов, рубленая зелень петрушки и укропа.



Грибы дважды пропустить через мясорубку. Кильки очистить от внутренностей и хребтов.

На смазанные маслом ломтики хлеба уложить грибную массу, сверху – копченую кильку. Украсить зеленью.

Бутерброды «С селедочкой»

1 ломтик белого хлеба, 20 г сливочного масла, 100 г сельди слабой соли, кусочек лимона, зеленый лук, майонез по вкусу.

Хлеб намазать маслом, сверху положить нарезанную кубиками сельдь, украсить кубиками лимона и рубленым зеленым луком. Готовый бутерброд полить майонезом.

Бутерброды с печенью трески и яйцами

6–8 ломтиков белого хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 100 г консервированной печени трески, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки.

Яйца очистить и нарезать кружочками. Ломтики хлеба намазать маслом, положить сверху кусочки печени и накрыть их кружками яиц. Украсить веточками петрушки.

Бутерброды с печенью трески и томатной пастой

Несколько ломтей хлеба, размягченное сливочное масло, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 банка консер-

вированной печени трески, лимонный сок, рубленая зелень петрушки.

Сливочное масло растереть с томатной пастой, положить смесь в кондитерский мешочек или бумажный кулек и выдавить ее на хлеб так, чтобы середина ломтика оставалась свободной. В середину поместить кусочек печени, сбрызнуть все лимонным соком и посыпать зеленью петрушки.

Бутерброды со скумбрией и лимоном

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 1 банка скумбрии в масле, 0,5 лимона, 20 г размягченного сливочного масла.

Скумбрию вынуть из банки, разобрать на кусочки по числу бутербродов, полить соком лимона и оставить на 10–15 мин. Хлеб намазать маслом, сверху положить подготовленные кусочки скумбрии. Готовые бутерброды украсить тонкими кружочками лимона.

Бутерброды с сайрой и яблоками

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 1 банка консервированной сайры в собственном соку, 1 яблоко, размягченное сливочное масло.

Яблоко вымыть, очистить от кожуры и семян, мелко порубить. Сайру размять вилкой, не вынимая из банки, а затем смешать с яблоком.

Хлеб намазать маслом, а сверху выложить рыбно-яблочную смесь.

Бутерброды с сельдью в укропном маринаде

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 30—50 г размягченного сливочного масла, 250—300 г филе соленой сельди в укропном маринаде, 1 маленькая красная луковица, зелень укропа.

Лук очистить и нарезать колечками. Филе сельди нарезать кубиками. Намазать хлеб маслом, уложить сверху кусочки сельди. Готовые бутерброды украсить колечком лука и веточками укропа.

Бутерброды «Быстро и сердито»

8 ломтиков пшеничного хлеба, 1 банка рыбных консервов, 2—3 дольки чеснока, 2 ст. ложки молотых ядер грецких орехов.

Чеснок порубить острым ножом (как можно мельче). Рыбу размять вилкой и смешать с чесноком. Получившейся массой намазать ломтики хлеба и посыпать их орехами.

Бутерброды с соленой рыбой, яйцами и помидорами

4—6 ломтиков ржаного хлеба, 4—6 сваренных вкрутую яиц, 20—30 г размягченного селедочного или

килечного масла, 4—6 килек (или филе малосольной сельди), листовой салат (или зелень), помидоры (или красный стручковый перец).

Яйца очистить и нарезать кружочками. Кильки очистить от внутренностей и хребтов (филе сельди нарезать кусками по числу бутербродов).

Хлеб густо намазать селедочным или килечным маслом, сверху уложить кружочки яиц, рядом – лист салата или зелень, на них – кильку (или кусок сельди). Рыбу можно свернуть колечком. Украсить кружочками помидоров или колечками стручкового перца.

Бутерброды с сардинами и яичницей

Несколько ломтиков хлеба, 4 яйца, 0,5 банки консервированных шпрот или сардин, 1 свежий огурец или 2 редиса, 100 г размягченного сливочного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Яйца взбить, вылить на горячую сковороду с маслом, посолить, поперчить и поджарить. Яичницу охладить, нарезать на порционные куски по числу бутербродов.

Хлеб намазать маслом, на середину положить кусочек яичницы, по бокам – небольшие сардины, а между ними – кружочки редиса или дольки огурца. Украсить петрушкой.

БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦАМИ И МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Бутерброды с сырным маслом и яблоками

4 ломтика белого хлеба, 100 г сыра «Рокфор», 50 г размягченного сливочного масла, 1 среднее яблоко, 1 ст. ложка мелко нарубленного репчатого лука, 4 веточки петрушки.

Яблоко вымыть, очистить от кожицы, вырезать сердцевину, натереть на мелкой терке. Сыр натереть на средней или мелкой терке и смешать с яблоком, луком и маслом.

Получившуюся смесь намазать на хлеб. Готовые бутерброды украсить петрушкой.

Бутерброды с паштетом из брынзы и тмином

6 ломтиков белого хлеба, 2,5 стакана тертой брынзы, 75 г размягченного сливочного масла, 1 морковь, 1 помидор, молотый тмин, рубленая зелень петрушки, красный молотый перец по вкусу.

Соединить брынзу с маслом, добавить тмин и перец по вкусу, все тщательно перемешать. Помидор вымыть, обсушить и нарезать ломтиками или кружочками.

Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке или нашинковать тонкой соломкой. Намазать хлеб смесью масла с брынзой, украсить ломтиками или кружками помидора, морковью. Готовые бутерброды посыпать зеленью.

Бутерброды с брынзой и клюквой

4 ломтика белого или черного хлеба, 100 г брынзы, 50 г размягченного сливочного масла, 25 г клюквы.

Брынзу разрезать на 4 одинаковых кусочка. Ломтики хлеба намазать маслом, положить сверху кусочки брынзы, на нее – клюкву. Ягоды слегка вдавить в брынзу.

Бутерброды с брынзой по-болгарски

4 ломтика хлеба, 40 г брынзы, 40 г размягченного сливочного масла, 4 кружочка помидоров, соль по вкусу.

Брынзу натереть на средней терке. Намазать хлеб маслом, на него положить кружочки помидоров, посолить. Посыпать брынзой.

Бутерброды «Мозаика»

6–8 ломтиков хлеба, 200 г брынзы, 100 г размягченного сливочного масла, 1 соленый огурец или несколько

маслин, 2 стручка красного сладкого перца, молотый тмин по вкусу.

Брынзу натереть на крупной терке и размять вилкой. Смешать с маслом, добавить тмин и хорошо взбить. Перец вымыть, очистить от семян и перегородок, мелко нарезать и добавить в смесь. Все тщательно перемешать.

Намазать хлеб получившейся смесью и украсить кружочками соленого огурца или маслинами.

Бутерброды с брынзой, помидорами и орехами

4–6 ломтиков хлеба, 40 г брынзы, 20 г размягченного сливочного масла, 20 г ядер грецких орехов, 1–2 помидора, 4 маслины.

Орехи порубить и смешать с измельченной брынзой. Намазать хлеб маслом, положить на него ломтики помидоров, сверху – смесь орехов с брынзой. Украсить маслинами.

Бутерброды с овечьим сыром

Несколько ломтиков хлеба, 100 г овечьего сыра, 50 г размягченного сливочного масла, 1–2 ч. ложки сметаны, зеленый лук, столовая горчица, тмин, красный молотый перец, соль по вкусу.

Масло тщательно растереть с овечьим сыром, горчицей, тмином, перцем, солью, мелко нарезанным зеленым луком и сметаной. Получившейся массой обильно

намазать хлеб так, чтобы образовалась выпуклая поверхность. На нее из кондитерского мешочка выдавить розочку из масла.

Бутерброды с плавленым сыром и творогом

4 ломтика бородинского хлеба, 100 г плавленого сыра, 30 г размягченного сливочного масла, 40 г творога, 4 веточки сельдерея, тмин по вкусу.

Масло растереть с сыром, добавить творог, тмин и все тщательно перемешать. Получившейся пастой намазать хлеб. Готовые бутерброды украсить сельдереем.

Бутерброды с плавленым сыром, редисом и укропом

4 ломтика пшеничного хлеба, 70 г плавленого сыра, 50 г сливочного масла, 4 шт. редиса, 1 ч. ложка рубленого укропа.

Редис вымыть, обсушить, 3 шт. мелко порубить, соединить с сыром и маслом и тщательно перемешать. Получившейся смесью намазать хлеб. Готовые бутерброды украсить ломтиками редиса, а сверху посыпать укропом.

Бутерброды «Весенние»

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 20 г размягченного сливочного масла, 100 г плавленого сыра, 20 г



зелени петрушки, 30 г сметаны, 60 г шпика, 60 г редиса.

Сыр, измельченную петрушку и сметану соединить и растереть в однородную массу. Хлеб намазать маслом, а сверху положить слой сырной массы. На ней разместить слегка поджаренные ломтики шпика. Готовый бутерброд украсить тонкими кружочками редиса.

Бутерброды с плавленым сыром и листьями салата

Несколько ломтиков хлеба, 100 г плавленого сыра, 50 г размягченного сливочного масла, листовой салат, 1 огурец или 1 помидор.

Сыр протереть через дуршлаг или сито и перемешать с маслом. Получившуюся массу намазать на хлеб, сверху с помощью кулинарного мешочка нанести сеточку из масла. По углам разложить полоски листового салата, ломтики огурца или помидора.

Бутерброды с голландским сыром и овощами

Несколько ломтиков хлеба, 200 г голландского сыра, 100 г размягченного сливочного масла, 2 стручка красного сладкого перца, зелень, свежие или консервированные овощи, тмин, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с маслом, добавить тмин и черный перец, тщательно перемешать до образования однородной массы. Сладкий перец

вымыть, очистить от семян и перегородок, измельчить и добавить его в смесь. Все снова тщательно перемешать.

Получившейся массой намазать хлеб, украсить зеленью и кусочками овощей.

Бутерброды с сырным кремом и яйцом

4 ломтика хлеба, 100 г твердого сыра, 30 г размягченного сливочного масла или 1 ст. ложка сметаны, 3 желтка яиц, сваренных вкрутую, 1 небольшой соленый огурец или 2 ст. ложки маринованных грибов, перец, соль по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать со взбитым маслом или взбитой сметаной. Яичные желтки размять вилкой, добавить в сырную массу и растереть. Потом положить мелко нарубленный соленый огурец или рубленые грибы, заправить солью и перцем, тщательно перемешать. Получившейся пастой намазать хлеб.

Бутерброды «Любимые»

Несколько ломтиков хлеба, 100 г острого сыра, 100 г размягченного сливочного масла, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка горчицы, рубленый зеленый лук, красный молотый перец, соль по вкусу.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца размять вилкой. Сыр и яйца соединить, добавить горчицу, соль, перец, перемешать, заправить сметаной и майонезом

и снова перемешать. Хлеб намазать маслом, сверху выложить слой сырной пасты. Готовые бутерброды посыпать луком.

Бутерброды по-венгерски

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 100 г тертого твердого сыра, 0,5 стакана сметаны, 0,5 стакана молока, соль по вкусу.

Сыр смешать со сметаной и подсоленным молоком, тщательно перемешать и слегка взбить. Получившейся смесью намазать хлеб.

Бутерброды с сыром и черемшой

4 ломтика хлеба, 50 г твердого сыра, 50 г размягченного сливочного масла, 10 листиков черемши со стеблями.

Намазать хлеб маслом, сверху выложить натертый на крупной терке сыр. Готовые бутерброды украсить мелко нарубленной черемшой.

Бутерброды с сыром редькой или редисом

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 160 г сыра, 80 г сливочного масла, 40 г редьки или редиса, 1 помидор, 20 г сметаны, 1 стручок сладкого перца, соль по вкусу.



Редьку или редис вымыть, очистить, натереть на крупной терке, заправить подсоленной сметаной. Хлеб намазать маслом, положить ломтик сыра, сверху – смесь редьки со сметаной. Готовые бутерброды украсить кружочками помидора и колечками перца.

Бутерброды «Домино»

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 150 г твердого сыра, 100 г размягченного сливочного масла, зеленый лук, зерна граната.

Ломтики хлеба прямоугольной формы намазать маслом и на каждый положить тонкий кусочек сыра. На середину бутерброда положить перо зеленого лука, разделив его пополам, зернами граната обозначить «очки» домино.

Бутерброды с сыром и апельсином

4 ломтика белого хлеба, 100 г тертого сыра, 1 стакан молока, 50 г пшеничной муки, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 0,5 апельсина, толченые ядра грецких орехов, соль по вкусу.

Муку развести в 3 ст. ложках молока так, чтобы не было комков. Остальное молоко довести до кипения, добавить смешанную с молоком муку и варить, помешивая, на слабом огне 8 мин. Затем добавить яичные желтки, масло, апельсиновый сок и цедру. Все вместе прогреть еще несколько минут. В конце приготовления ввести взбитые белки, положить тертый сыр.

Получившуюся массу остудить и выложить на хлеб толстым слоем. Сверху посыпать орехами.

Бутерброды с сыром, помидорами и маслинами

4 ломтика пшеничного хлеба, 100–120 г твердого сыра, 50 г размягченного сливочного масла, 40 г маслин, 4 кружочка помидора.

Сыр разрезать на 4 ломтика. Хлеб намазать маслом, положить кусочки сыра, на них – кружки свежего помидора. Готовые бутерброды украсить маслинами.

Бутерброды с сыром, яблоками и хреном

4 ломтика хлеба, 100 г мягкого или 80 г твердого сыра, 1 ст. ложка сметаны, 1 кислое яблоко, 1 ч. ложка тертого корня хрена, лимонный сок по вкусу.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать со сметаной, добавить тертое яблоко и хрен, заправить лимонным соком и все тщательно перемешать. Получившейся смесью намазать хлеб.

Бутерброды с икрой из брынзы

250 г брынзы, 1–2 помидора, 1 луковица, лимонный сок из 0,25 лимона, 0,75 стакана подсолнечного масла,

1 соленый огурец, красный молотый перец, черный молотый перец, соль по вкусу.

Брынзу тщательно растереть деревянной ложкой с очищенными и мелко нарезанными помидорами, луком, натертым на мелкой терке, заправить лимонным соком и подсолнечным маслом. Добавить в массу красный и черный перец и тщательно перемешать.

Получившуюся икру намазать на хлеб и украсить кружочками соленого огурца.

Бутерброды «Датские»

2 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г мягкого сыра, 0,5 стручка красного маринованного сладкого перца, 0,5 сваренного вкрутую яйца, маслины по вкусу.

Хлеб намазать маслом, сверху положить кусочки сыра так, чтобы они полностью покрывали хлеб. С одной стороны вдоль каждого бутерброда положить полоску сладкого перца и маслины, а с другой – кружочки яйца.

Бутерброды с плавленым сыром и чесноком

Несколько ломтиков хлеба, 2 плавленых сырка, 4 сваренных вкрутую яйца, 2 дольки чеснока, зелень петрушки, майонез, соль по вкусу.

Натереть на мелкой терке плавленые сырки и яйца, добавить истолченный с солью чеснок и немного майонеза, хорошо перемешать.

Получившуюся массу выложить на ломтики хлеба. Готовые бутерброды украсить петрушкой.

Бутерброды с плавленым сыром и свеклой

Несколько ломтиков хлеба, 120 г плавленого сыра, 40 г отварной свеклы, 0,25 стакана майонеза, чеснок, рубленая зелень петрушки.

Свеклу нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на средней терке и смешать с измельченным чесноком.

Кружочки свеклы положить на хлеб, сверху – смесь из сыра и чеснока. Смазать майонезом и посыпать зеленью.

Бутерброды с яйцом под майонезом

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 2 сваренных вкрутую яйца, 80 г размягченного сливочного масла, 30 г майонеза.

Яйца очистить, нарезать кружочками. Хлеб намазать маслом, сверху выложить несколько кружочков яиц. Оформить майонезом, выдавленным из кулинарного мешочка.

Бутерброды «Остренькие»

Несколько ломтей пшеничного хлеба, 70 г сливочного масла, 2 плавленых сырка, очищенные грецкие орехи, 1 киви, чеснок, майонез по вкусу.

Орехи измельчить, натереть на крупной терке масло и плавленые сырки. Все смешать, добавить измельченный чеснок, заправить майонезом. Все перемешать и намазать хлеб, украсить кусочками киви.

Бутерброды с творогом и черешней

4–6 ломтиков белого хлеба, 4 ст. ложки творога, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан черешни.

Черешню промыть в холодной воде, удалить «хвостики» и косточки. Растереть творог с сахаром и сметаной до полного растворения сахара. Смазать хлеб получившейся массой, а сверху плотно уложить ягоды черешни.

Бутерброды «Индийские»

4 ломтика белого хлеба, 3 сваренных вкрутую яйца, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка карри, 4 абрикоса.

Яйца очистить и мелко нарезать. Смешать карри, мелко нарезанные абрикосы и майонез. С ломтиков хлеба срезать корки. Намазать хлеб получившейся массой.

Бутерброды с яйцом и кетчупом

4 ломтика черного хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 4 сваренных вкрутую яйца, 5 ст. ложек

сметаны, 3 ч. ложки кетчупа, 4 ст. ложки тертого сыра, лук-порей.

Хлеб намазать маслом. Яйца очистить и разрезать вдоль пополам. Сметану смешать с кетчупом и сыром, тщательно перемешать. На хлеб положить половинки яиц, полить смесью сыра, кетчупа и сметаны. Готовые бутерброды посыпать рубленым луком-пореем.

Бутерброды с яйцом и зеленым луком

8 ломтиков белого хлеба, 4 сваренных вкрутую яйца, 2–4 ч. ложки майонеза, рубленая зелень укропа, рубленый зеленый лук, красный молотый перец, соль по вкусу.

Яйца очистить и нарезать кружочками. Хлеб намазать майонезом, сверху положить кружочки яйца, посыпать зеленым луком и укропом, немного посолить и поперчить.

Бутерброды «На скорую руку»

Несколько ломтиков хлеба, 4 сваренных вкрутую яйца, 50 г размягченного сливочного масла, 0,5–1 луковица, 80 г огурцов, 80 г стручкового сладкого перца, 60 г майонеза или сметаны, рубленый зеленый лук, черный молотый перец, соль по вкусу.

Яйца очистить, размять вилкой, всыпать мелко нарезанный репчатый лук, перец, соль. Смешать с майонезом или сметаной.

Хлеб намазать маслом, сверху выложить яичную массу, посыпать мелко нарубленным огурцом или зеленым луком и нарезанным соломкой сладким перцем.

Бутерброды с яичницей

Несколько ломтиков пшеничного хлеба, 8 яиц, 40 г размягченного сливочного масла, зелень петрушки и укропа, сливочное масло для жарки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Яйца взбить, вылить на горячую сковороду с маслом, посолить, поперчить и поджарить. Яичницу охладить, нарезать порционными кусками по числу бутербродов.

Хлеб намазать маслом, сверху выложить куски яичницы и посыпать их рубленой зеленью.

БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ

Бутерброды с жареными грибами

Несколько ломтиков хлеба, 200 г свежих грибов, 20 г размягченного сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Грибы хорошо промыть, обсушить, нарезать соломкой и поджарить с луком, затем заправить сметаной и посолить.

Охлажденную грибную массу положить на хлеб, украсить маленькими шляпками грибов и зеленью.

Вместо свежих грибов можно использовать сушеные или соленые.

Бутерброды с запеченными шампиньонами

Несколько ломтиков хлеба, 30 г размягченного сливочного масла, 270 г свежих шампиньонов, 30 г маслин, 40 г лимона, 2 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.

Шляпки шампиньонов посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке. Остывшие грибы мелко нарезать, истолочь и перемешать с маслом. Готовой смесью намазать ломтики хлеба. Бутерброды

украсить дольками маслин, кружочками лимона и мелко нарубленными яйцами.

Бутерброды с грибами и майонезом

Несколько ломтиков хлеба, 80 г сушеных белых грибов, 70 г майонеза, зелень петрушки и укропа или зеленый лук.

Замоченные грибы отварить, нарубить, заправить майонезом, посолить и перемешать. Получившейся массой намазать хлеб. Готовые бутерброды украсить нарезанной зеленью.

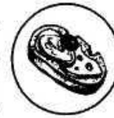
Бутерброды с паштетом из грибов

Несколько ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, 250 г свежих грибов, 1 лимон, черный молотый перец, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, затем мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Растереть масло, добавить грибы, соль, перец и лимонный сок. Паштет хорошо растереть и намазать на хлеб. Бутерброды украсить тонко нарезанными ломтиками лимона.

Бутерброды с солеными грибами

4–5 ломтиков ржаного хлеба, 200–250 г соленых или маринованных грибов, 50–60 г сливочного масла, 3–



4 ст. ложки сметаны, 1 луковица, 1 помидор или несколько штук чернослива без косточек, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 яблоко, мелко нарезанный зеленый лук, сахар соль по вкусу.

Грибы мелко нарезать, добавить сметану и рубленый репчатый лук, измельченные яблоко и яйцо.

Намазать хлеб маслом, покрыть толстым слоем получившейся массы и украсить зеленым луком, кусочками помидора или черносливом.

Бутерброды с грибами и помидорами

4—5 больших ломтиков ржаного хлеба, 50—60 г сливочного масла, 200—250 г соленых, маринованных или консервированных грибов, 1 луковица, 3—4 ст. ложки сметаны, 1 помидор или немного чернослива, 1 яблоко, 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук, сахар, соль по вкусу.

Хлеб намазать маслом. Грибы мелко нашинковать, добавить сметану, рубленый репчатый лук, измельченное яблоко и яйцо. Все тщательно перемешать.

На бутерброды выложить толстый слой грибной массы. Каждый бутерброд разрезать пополам, на 4 части или на треугольники. Украсить зеленью и кружочками помидора или половинками вареного чернослива.

Бутерброды с шампиньонами и черносливом

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 200 г маринованных шампиньонов,

1 луковица, 3 ст. ложки сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 яблоко, чернослив, зеленый лук, сахар, соль по вкусу.

Грибы мелко нашинковать. Добавить сметану, нарезанный репчатый лук, измельченное яблоко и яйцо.

Хлеб намазать маслом и покрыть толстым слоем грибной массы. Каждый бутерброд украсить измельченным зеленым луком и половинками вареного чернослива.

Бутерброд с шампиньонами

Несколько ломтиков хлеба, 135 г свежих шляпок шампиньонов, 15 г размягченного сливочного масла, жир, зелень петрушки, соль по вкусу.

Грибы посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке до готовности. Когда шляпки остынут, мелко нарезать их, истолочь, смешать с маслом.

Получившейся массой намазать хлеб. Готовые бутерброды украсить веточками петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С ЗЕЛЕНЬЮ И ОВОЩАМИ

Бутерброды с фасолью по-датски

4 ломтика хлеба, 100 г майонеза, 100 г молодых стручков фасоли, 2 сельди слабой соли, 2 отварных клубня картофеля, 1 луковица.

Стручки фасоли разломить на 2–3 части, потушить в небольшом количестве воды. Сельдь очистить от кожи и костей и разделать на кусочки шириной 3 см. Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Хлеб намазать майонезом, положить нарезанный кольцами лук, сверху выложить стручки фасоли, картофель и сельдь.

Бутерброды с маслом и петрушкой

Несколько ломтиков хлеба, 100 г размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка сока лимона, соль по вкусу.

Хорошо размять масло и посолить по вкусу. Добавить зелень и лимонный сок. Получившуюся массу

взбить и нанести равномерным слоем на хлеб. Таким же способом можно приготовить и бутерброды с укропом.

Бутерброды с зеленым маслом и помидорами

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 40 г размягченного сливочного масла, 20 г рубленой зелени петрушки или укропа, 20 г свежих помидоров, зеленый лук, лимонный сок, соль по вкусу.

Масло растереть с зеленью, заправить лимонным соком и солью, тщательно перемешать.

Получившейся массой намазать хлеб, сверху положить ломтики помидора, а края посыпать нарезанным зеленым луком.

Бутерброды с пюре из чеснока и орехов

Несколько ломтиков хлеба, 1 головка чеснока, 1 стакан ядер грецких орехов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стручок сладкого красного перца, лимонный сок, соль по вкусу.

Чеснок очистить, разобрать на дольки и истолочь. В ступку всыпать грецкие орехи и снова все истолочь. Добавить масло, соль и лимонный сок по вкусу и тщательно перемешать.

Получившуюся массу аккуратно выложить на ломтики хлеба.

Готовые бутерброды украсить полосками сладкого перца.

Бутерброды с баклажанной икрой

Несколько ломтиков ржаного хлеба, 2 крупных баклажана, майонез, мелко нарезанный чеснок, рубленая зелень петрушки, соль по вкусу.

Баклажаны испечь, очистить от кожицы, мелко порубить, заправить майонезом, посолить, добавить чеснок и хорошо взбить. Получившуюся икру выложить на хлеб. Готовые бутерброды посыпать зеленью.

Бутерброды с салатом из квашеной капусты

Несколько ломтиков хлеба, 100 г квашеной капусты, 1 небольшое яблоко, 0,25 моркови, кусочек корня сельдерея, 1 ч. ложка сметаны, сахар, соль по вкусу.

Хорошо размятую квашеную капусту мелко порубить, добавить тертое яблоко, морковь и сельдерей, сметану, заправить сахаром и солью. Салат выложить на хлеб.

Витаминные бутерброды с крапивой

4 ломтика хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 1 стакан пропущенной через мясорубку молодой

крапивы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 веточки петрушки, соль по вкусу.

Крапиву тщательно промыть, обсушить, пропустить через мясорубку, посолить, соединить с маслом и растереть в однородную массу.

Получившуюся смесь намазать на ломтики хлеба, сверху посыпать рубленым яйцом и украсить зеленью.

Бутерброды с салатом из белокочанной капусты

Несколько ломтиков хлеба, 100 г белокочанной капусты, 1 ст. ложка клюквенного сока, 1 ч. ложка сметаны или майонеза, зелень петрушки, сахар по вкусу.

Капусту тонко нашинковать, размять руками, чтобы из нее выделился сок, заправить клюквенным соком, добавить сахар, сметану или майонез и перемешать.

Капустный салат красиво выложить на хлеб, украсить веточками петрушки.

СОДЕРЖАНИЕ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ БУТЕРБРОДОВ

Художественный редактор *А.Г. Лютиков*
Технический редактор *К.В. Силаева*
Редактор *Г.С. Выдревич*
Корректор *В.Н. Леснова*
Художник *А.Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Подписано в печать 23.07.2007.
Формат 70x100 $^{1}/_{32}$. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Доп. тираж 7000 экз. Заказ № 5337

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14